












SEMAINE DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2019

	DEJEUNER	
LUNDI 10	FERIÉ	
MARDI 11  PAIN BIO	<p>« MENU COUPE DU MONDE - ITALIE »</p> <p>TOMATES / MOZZARELLA / OLIVES SPAGHETTIS AU PARMESAN FROMAGE PANACOTTA</p>	 
MERCREDI 12	<p>POIREAUX VINAIGRETTE / SALADE FILET DE POISSON FENOUIL / PURÉE TIRAMISU</p>	 
JEUDI 13 	<p>MENU </p> <p>CONCOMBRES / RADIS / SALADE RÔTI DE PORC BIO* QUINOA BIO/ BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT AUX FRUITS BIO*</p>	
VENDREDI 14	<p>SALADE POMMES DE TERRE ESCALOPE DE POULET AU CHORIZO CHOUX FLEURS COMTÉ CERISES / FRAISES</p>	

LEGENDE : Produit « Fait Maison » **Produit de saison** **Produit laitier**

*Le rôti de porc BIO provient du GAEC des Cavadous de Sarrazac (Expérimentation)

*Les Yaourts aux fruits BIO proviennent du GAEC BONNET (Expérimentation)

Menu susceptible de modification suite à des événements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 21 MAI 2019

La Gestionnaire,
C. MATHIEU

Le Principal,
M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 9 JUILLET 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU-Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).

	DEJEUNER	
LUNDI 17  PAIN BIO	CAROTTES / COURGETTES RÂPÉES STEAK / STEAK HACHÉ MACARONIS EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS	
MARDI 18	TABOULÉ SAUCISSE GRILLÉE PETITS POIS EXTRA FINS ST NECTAIRE PÊCHE	
MERCREDI 19	SALADE THON / MAÏS / TOMATES OMELETTE POMMES SAUTÉES TARTE TATIN	  
JEUDI 20	MELON / PASTÈQUE FILET DE POISSON CAROTTES PERSILLÉES CANTAL CRÊME DESSERT	
VENDREDI  21	« MENU COUPE DU MONDE – FRANCE »  TOMATES / CONCOMBRES / SALADE SAUTÉ DE VEAU BIO AUX OLIVES FRITES FRAÎCHES ROCAMADOUR ABRICOT	

LEGENDE : Produit « Fait Maison » Produit de saison Produit laitier

* Le sauté de veau BIO provient du GAEC VIELFOUR - GIGNAC

* Les crèmes dessert BIO proviennent du GAEC BONNET- Castelnau Montratier

Menu susceptible de modification suite à des événements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 21 MAI 2019






La Gestionnaire,
 C. MATHIEU

Le Principal,
 M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 9 JUILLET 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU–Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).



SEMAINE DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2019

	DEJEUNER	
LUNDI 24  PAIN BIO	CÉLERI RÉMOULADE / SALADE RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC/ SPÉCULOOS	
MARDI 25	TOMATE / SALADE / DÈS DE BREBIS LASAGNES AU POISSON / ÉPINARDS BUFFET DE FRUITS 	
MERCREDI 26	SALADE CEASAR POULET RÔTI CHAMPIGNONS / NAVETS GLACE	
JEUDI 27	SALADE DE LENTILLES RÔTI DE BŒUF JARDINIÈRE DE LÉGUMES ST PAULIN ABRICOT / PÊCHE	
VENDREDI 28	« MENU COUPE DE MONDE - ESPAGNE » JAMBON SEC PAËLLA FROMAGE BIO FRUIT	

LEGENDE : **Produit « Fait Maison »** **Produit de saison** **Produit laitier**

Menu susceptible de modification suite à des événements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 21 MAI 2019

La Gestionnaire,
 C. MATHIEU

Le Principal,
 M. FOUCRIER






NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 9 JUILLET 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du

primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU–Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).

COLLEGE DES SEPT TOURS
46600 MARTEL

SEMAINE DU 1er JUILLET AU 5 JUILLET 2019



	DEJEUNER
LUNDI 1er  PAIN BIO	MELON / PASTÈQUE PAUPIETTE DE VEAU COQUILLETES YAOURT NATURE CERISES
MARDI 2	GUACAMOLE FAJITAS ST NECTAIRE ABRICOT / PÊCHE 
MERCREDI 3	ASPERGES / CONCOMBRE PORC AU CAMEL RIZ CLAFOUTIS AUX ABRICOTS 
JEUDI 4	RILLETES POULET RÔTI CHOUX FLEURS / BROCOLIS CANTAL FLAN AU CAMEL
VENDREDI 5	CRUDITÉS FILET DE POISSON POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES CABECOUC FRUIT

LEGENDE : Produit « Fait Maison » Produit de saison Produit laitier

Menu susceptible de modification suite à des événements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 21 MAI 2019

La Gestionnaire,
 C. MATHIEU

Le Principal,
 M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 9 JUILLET 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU–Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).